



Mi Universidad

SABORES DEL SOL

Nombre de alumnos:

- Rocio Paola Molina Mendoza.
- Cristian Yahir Santis Díaz.
- Daniela Itzel López Rendón.
- Deysi Nayeli Jimenez Lorenzo.
- Joahan Aldanny Reyes Pérez.

Nombre del tema: Sabores del sol

Parcial: 4º

Nombre de la materia: Estructura organizacional

Nombre del profesor: Jhoani Elizabeth Pérez López

Cuatrimestre: 3 Cuatrimestre

Índice

<u>Introduccion</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Filosofia organizacional</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Mision</u>	4
<u>Vision</u>	4
<u>Objetivos</u>	4
<u>Valores</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Organigrama</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>FODA</u>	6
<u>Historia de la empresa</u>	7
<u>Slogan</u>	7
<u>Logo</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Menu</u>	8
<u>Metodo de investigacion</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Graficas e interpretacion</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Anexo</u>	20
<u>Encuesta</u>	¡Error! Marcador no definido.
<u>Fotos</u>	¡Error! Marcador no definido.

Introducción

En el dinámico y competitivo mercado actual, establecer una empresa no es solo una cuestión de productos y servicios, si no de identidad y propósito. Este trabajo presenta el caso de una empresa dedicada a la producción y comercialización de licor artesanal, destacando la importancia de definir claramente sus valores, objetivos, misión y visión para posicionarse estratégicamente en el mercado. Además, se detalla el proceso de creación de la empresa, desde la formulación de su análisis FODA hasta la elaboración de una estructura organizacional eficiente que facilita la consecución de sus metas.

A lo largo del documento se incluyen elementos visuales como fotografías del proceso de elaboración del licor, gráficas que ilustran datos relevantes, el logo diseñado para la marca y el menú de productos ofrecidos. Así mismo, se presenta un video promocional que encapsula la esencia y los valores de la empresa, destacando su compromiso con la localidad y esencia artesanal en cada botella.

Este trabajo no solo documenta el esfuerzo y la creatividad invertidos en el lanzamiento de un producto único, sino que también subraya la importancia de una planificación estratégica integral para el éxito empresarial en un mercado diverso y exigente.

Filosofía organizacional

MISIÓN

Crear licores de alta calidad, capturando sabores auténticos y vibrantes de la zona, utilizando prácticas razonables, respetando y protegiendo a la productividad de la región.

VISIÓN

Ser reconocidos como líderes en la industria de licores por nuestra innovación en sabores naturales y los compromisos inquebrantables con los agricultores de la región. Por otra parte, promover una mayor conciencia ambiental y enfoque sostenible en la producción de licores en la región.

OBJETIVOS

- Producir licores de la más alta calidad que reflejen los sabores auténticos y vibrantes de la región de Ocosingo, Chiapas.
- Implementar prácticas de producción sostenible que minimice el impacto ambiental y promueva la conservación de productos naturales.
- Colaborar estrechamente con los productores locales para mejorar su productividad y garantizar un comercio justo.

VALORES

- Valoramos y apoyamos a los agricultores locales, fomentando el crecimiento económico y social de la región.
- Promovemos el comercio justo ético, asegurando que todos los involucrados en nuestra cadena de producción reciban un trato justo y equitativo.

ORGANIGRAMA

FODA

FORTALEZAS	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">✓ Beneficio compra de productos de la región.✓ Impacto sustentable que se le brinda al medio ambiente.✓ Empresa independiente.✓ Elaboramos nuestros propios productos.✓ innovación en el mercado de licores exclusivos.✓ Elaboramos un producto artesanal.✓ Productos inorgánicos.✓ Innovación de sabores.	<ul style="list-style-type: none">✓ La competencia con otros vendedores de licor.✓ Mayor producción de mejor calidad.✓ Problemas socio políticos.✓ Bloqueos.✓ Déficit de turismo.✓ Inestabilidad de proveedores.✓ Inestabilidad de la red (señal).
OPORTUNIDADES	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">✓ Patente.✓ El nombre y la producción.✓ Que no incremente el pago de impuestos.✓ Patentar el nombre y producto.✓ Con los productores de la región y una publicidad por colaboración de ambos socios.✓ Si, mediante los diferentes medios digitales.	<ul style="list-style-type: none">✓ Marketing.✓ Distribución de producto.✓ Ubicación del mercado.✓ Cantidad de producción.✓ Expansión de la empresa.✓ Capacitación.✓ Distribución.✓ Expansión del mercado.✓ Nuevos productos.✓ Capacitación al personal.

HISTORIA DE LA EMPRESA

Sabores del sol se creó a la unión de un grupo de amigos, con el fin de promover licores de sabores de alta calidad y excelencia, elaborados a base de frutas producidas en la región de Ocosingo, Chiapas. Nuestro principal objetivo es apoyar a los productores locales a obtener mayor productividad en el comercio agrícola, aportando de manera amigable al medio ambiente.

SLOGAN

“Frutas de nuestra tierra, Sabor de excelencia”.

LOGO



MENÚ

MENÚ

Bienvenidos a Sabores del Sol, es un placer que degusten de nuestros sabores, a continuación te presentaremos nuestro menú.

Licor de limon-naranja

- 750 ml.....\$350
- 300ml.....\$170

Licor de café

- 750 ml.....\$350
- 300 ml.....\$170

Licor papaya

- 750 ml.....\$350
- 300 ml.....\$170

DIRECCIÓN.

C 1A ORIENTE SUR S/N
OCOSINGO, CHIAPAS.

Tel: 919-168-7900

Facebook: Sabores del sol

Instagram: Sabores_del_sol art



Método de investigación

Fecha:

Edad:

Sexo:

70
25/07/24

SABORES DEL SOL

Bienvenid@ a nuestra empresa sabores del sol, estamos conformados por cinco estudiantes de la UDS, le agradecemos por responder la siguiente encuesta lo cual nos permitirá obtener ciertos resultados de mercado.

1.-¿Has consumido licor artesanal?

- a) Si b) NO c) No me interesa

2.-¿Qué opinión tienes acerca del licor artesanal que degustaste?

- a) Buena b) Regular c) Malo

3.-¿Habías consumido algún licor de sabor de los que se presentaron?

- a) Si b) No c) Especifique

4.-¿Con que frecuencia consumes licor artesanal?

- a) Cada 15 días b) Cada mes c) Cada que amerita la ocasión

5.-¿Cuál de nuestros sabores te gusto más al probarlo?

- a) Café b) Naranja-Limón d) Papaya

6.- ¿Cómo te pareció el empaquetado del producto?

- a) Excelente b) Regular c) Malo

7.- ¿Recomendarías algún sabor en específico de nuestro producto?

- a) Si b) No c) ¿Cual?

8.-¿Qué factores influyen en tu decisión de compra de un licor artesanal?

- a) El precio b) Presentación y calidad c) Sabor

9.-¿Estarías dispuesto a pagar mas por un licor artesanal del precio acordado del menú?

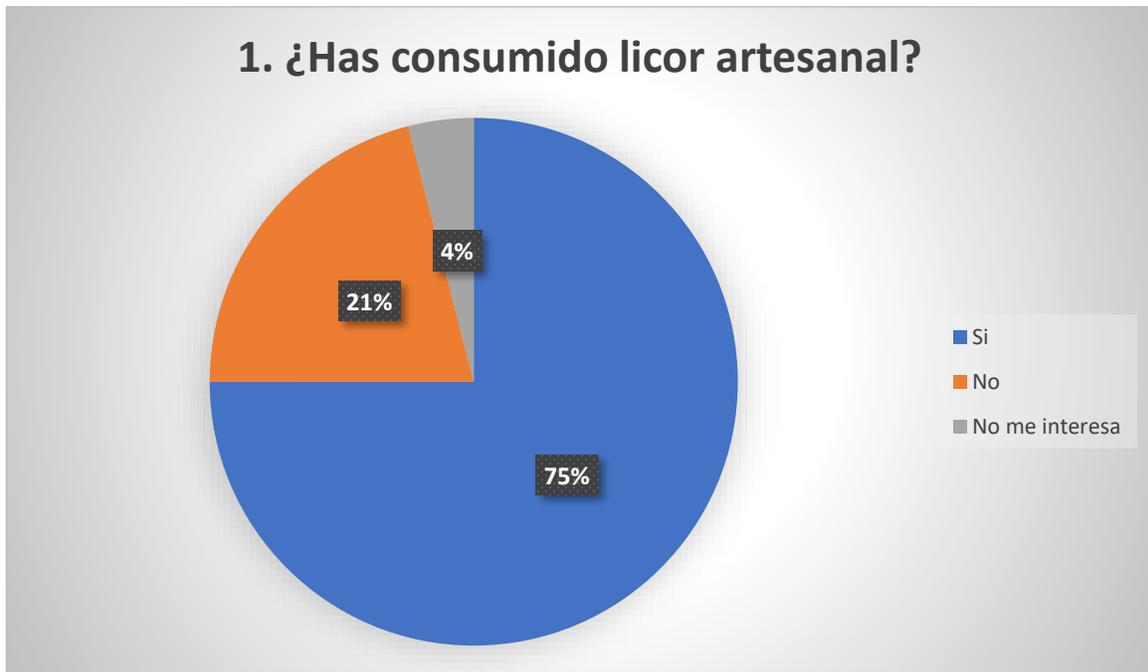
- a) Si b) No c) Tal vez

10.-¿En que red social prefieres recibir novedades y promociones de nuestro licor artesanal?

- a) WhatsApp b) Facebook c) Instagram

!!!Gracias por responder la encuesta presentada!!!

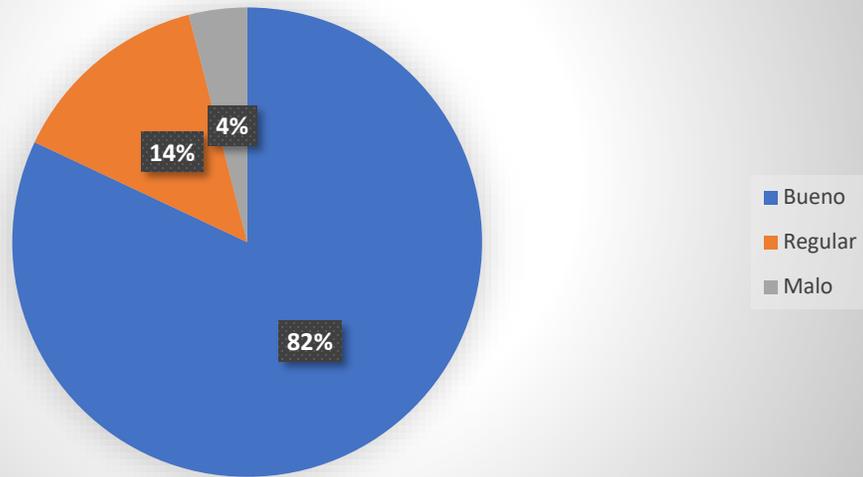
Graficas e interpretación



Interpretación de gráfica:

El total que corresponde del 100% de la pregunta número uno responde que el 75% ha probado alguna bebida "licor", el 21% respondió no y finalmente el 4% no les interesa, en conclusión, del total de nuestra muestra nos menciona que el 75% es el destaca.

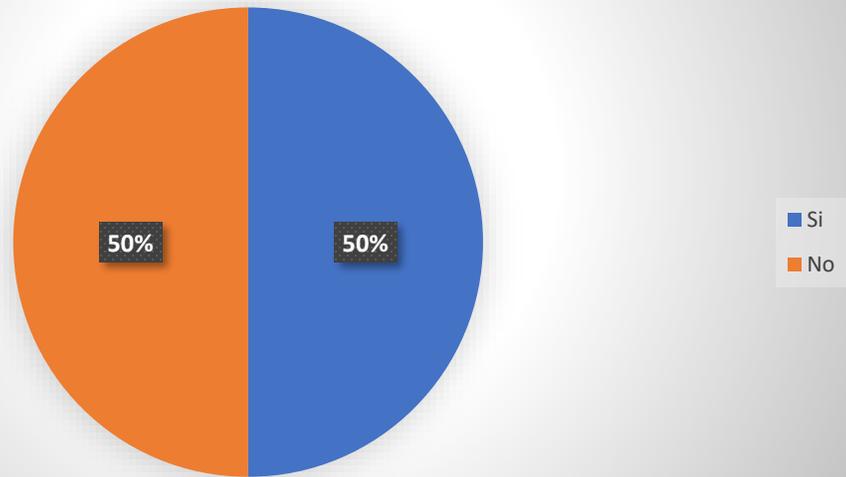
2. ¿Qué opinión tienes acerca del licor artesanal que degustaste?



Interpretación de gráfica:

Del 100% un 82% de las personas, opinaron que el licor artesanal que degustaron es bueno, por otra parte el 14% de las personas opinaron que el licor es regular y un 4% comentan que el licor es malo.

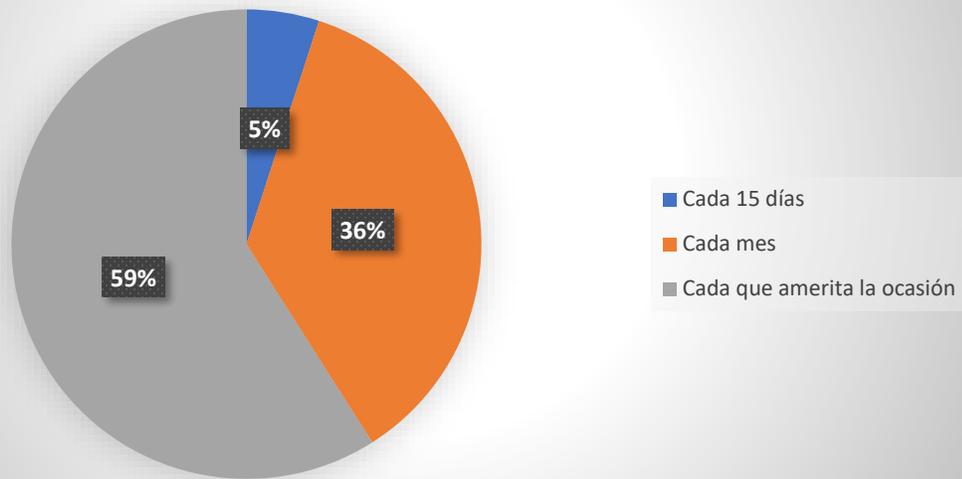
3. ¿Habías consumido algún licor de sabor de los que se presentaron?



Interpretación de gráfica:

De acuerdo a la grafica, de un 100% de las personas que respondieron la encuesta un 50% de las personas dijeron que si consumieron el licor que nosotros presentamos y el resto del 50% opino que no había consumido el licor que nosotros presentamos.

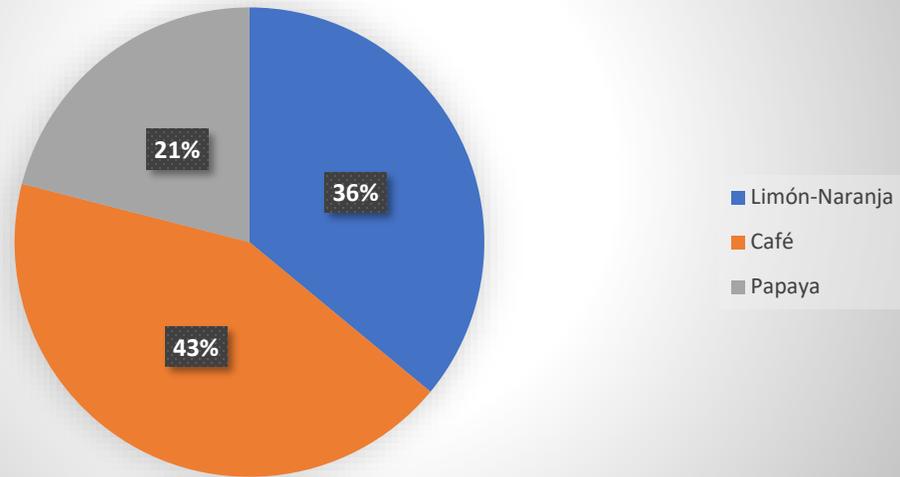
4. ¿Con que frecuencia consumes licor artesanal?



Interpretación de gráfica:

En la gráfica podemos observar de un 100% de las personas que respondieron, denota que el 59% de las personas consumen licor cada que amerita la ocasión, un 36% contestaron que consume licor cada mes y solo 5% dicen que cada 15 días consumen licor artesanal

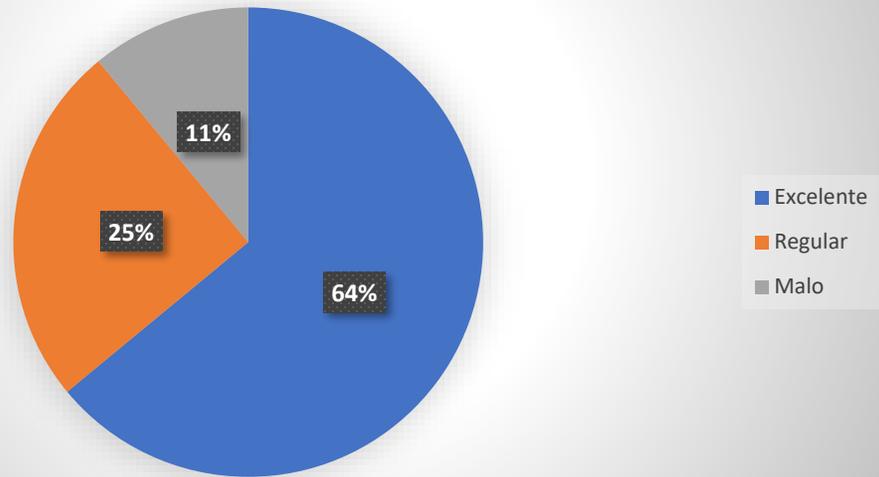
5. ¿Cuál de nuestros sabores te gustó más al probarlo?



Interpretación de gráfica:

Del 100% de las personas, demuestra que un 43% opinaron que el sabor que prefieren es el licor de café, lo cual el 36% dice que prefieren licor de limón-naranja, el resto del 21% opinan que prefieren el de papaya

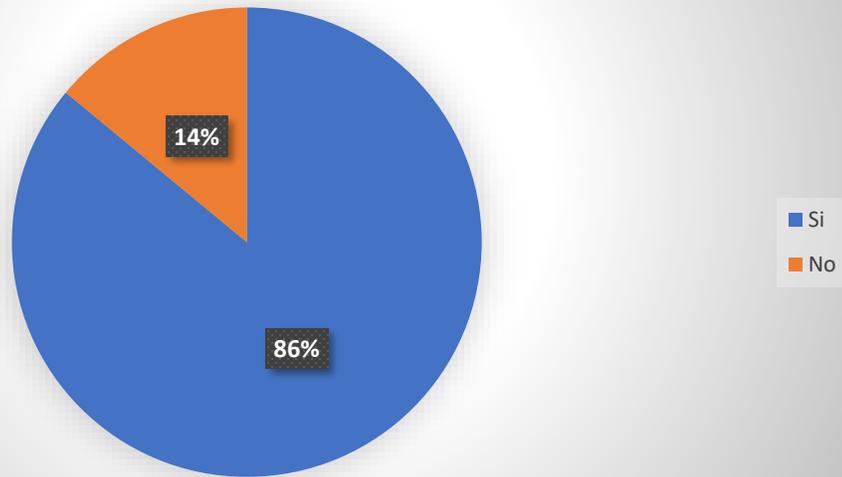
6. ¿Cómo te pareció el empaquetado del producto?



Interpretación de gráfica:

La gráfica representa que del 100% de personas que respondieron, un 64% de las personas remarcan que les parece excelente el empaquetado del producto, lo cual ocupa un 25% opina que es regular y el resto que es un 11% eligen que el empaquetado es malo.

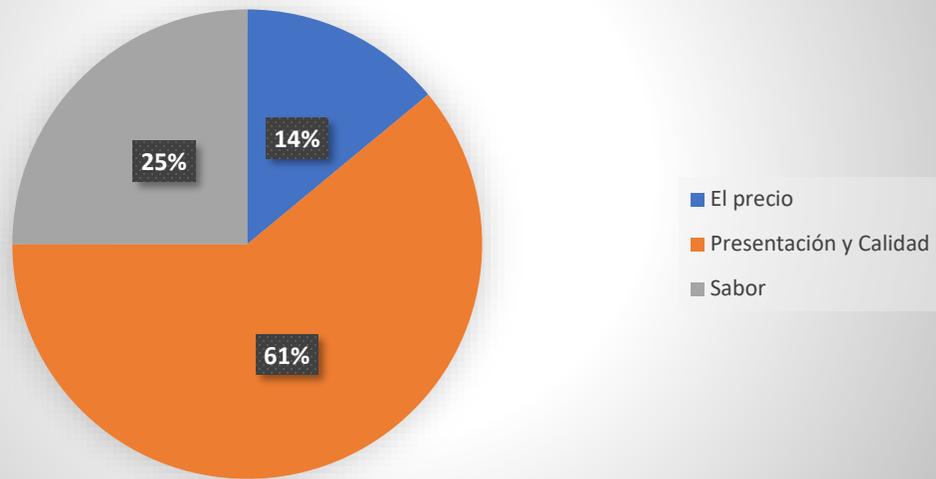
7. ¿Recomendarías algún sabor en específico de nuestros productos?



Interpretación de gráfica:

De un total de 100% de personas encuestadas, un 86% nos manifiesta que si recomendarían alguno de los sabores de los productos que ofertamos y el resto del 14% dijeron que no recomendarían alguno de nuestros productos

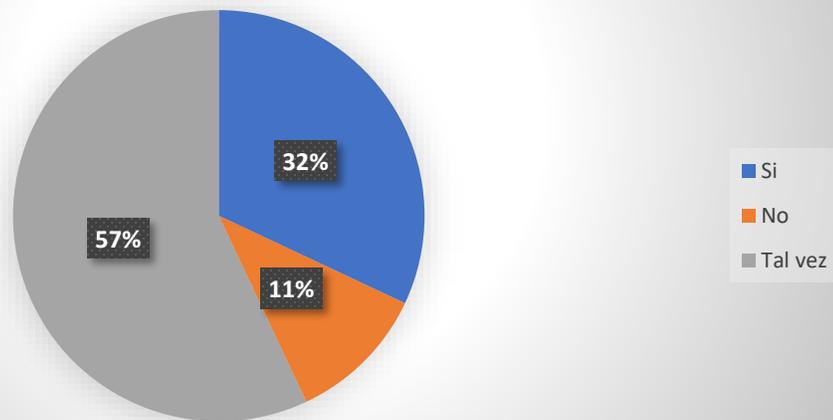
8. ¿Qué factores influyen en tú desición de compra de un licor?



Interpretación de gráfica:

Proyectada la gráfica del 100% de los encuestados esta grafica representa un 61% de las personas dijeron que el factor que influye en su decisión de compra del licor artesanal se basa en la presentación y calidad del producto, el 25% el factor que influye en su decisión es el sabor que proporciona el licor y el ultimo 14% influye en su decisión de compra el precio.

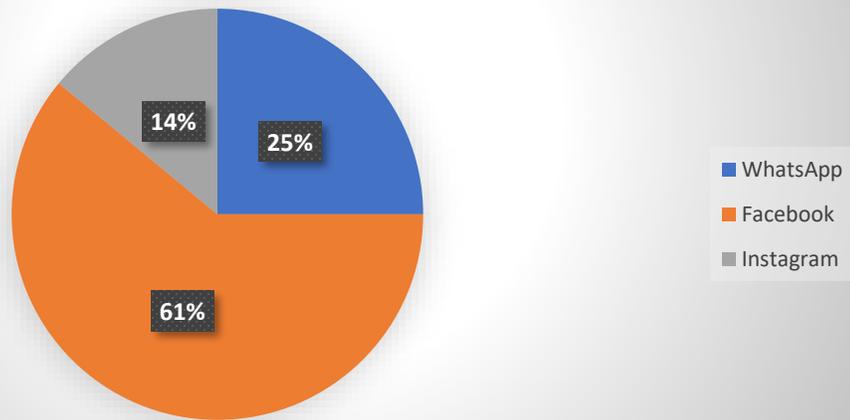
9. ¿Estarías dispuesto a pagar más por un licor artesanal del precio acordado del menú?



Interpretación de grafica:

Del 100% de las personas encuestadas, un 57% dice que tal vez estarían dispuestos a pagar más por un licor artesanal del precio acordado al menú, el 32% comentan que, si pagarían al precio presentado, el resto del 11% dijeron que no pagarían más por un licor artesanal.

10. ¿En qué red social prefieres recibir novedades y promociones de nuestro licor artesanal?



Interpretación de gráfica:

De un 100% las personas encuestadas, el 61% optaron por recibir novedades y promociones de nuestro licor en la red social de Facebook, el 25% prefiere recibir información en la red social de WhatsApp y el resto del 14% de las personas prefirieron elegir Instagram para recibir novedades y promociones.

ANEXO

VIDEO PROMOCIONAL:

<https://www.facebook.com/share/v/mzJmhfRd8bfMv8Xw/?mibextid=xfxF2i>

ENCUESTA:

<https://forms.gle/SMLpD5JRJs5ERfzA9>

SABORES DEL SOL

Bienvenid@ a nuestra empresa sabores del sol, estamos conformados por cinco estudiantes de la UDS, le agradecemos por responder la siguiente encuesta lo cual nos permitirá obtener ciertos resultados de mercado.

1.-¿ Has consumido licor artesanal?
a) Si b) NO c) No me interesa

2.-¿Qué opinión tienes acerca del licor artesanal que degustaste?
a) Buena b) Regular c) Malo

3.-¿Habias consumido algún licor de sabor de los que se presentaron?
a) Si b) No c) Especifique

4.-¿Con que frecuencia consumes licor artesanal?
a) Cada 15 días b) Cada mes c) Cada que amerita la ocasión

5.-¿Cuál de nuestros sabores te gusto más al probarlo?
a) Café b) Naranja-Limón d) Papaya

6.- ¿Cómo te pareció el empaquetado del producto?
a) Excelente b) Regular c) Malo

7.-¿Recomendarías algún sabor en específico de nuestro producto?
a) Si b) No c) ¿Cual?

8.-¿Qué factores influyen en tu decisión de compra de un licor artesanal?
a) El precio b) Presentación y calidad c) Sabor

9.-¿Estarías dispuesto a pagar mas por un licor artesanal del precio acordado del menú?
a) Si b) No c) Tal vez

10.-¿En que red social prefieres recibir novedades y promociones de nuestro licor artesanal?
a) WhatsApp b) Facebook c) Instagram

¡¡¡Gracias por responder la encuesta presentada!!!

Handwritten in red ink: 25/07/24

REDES SOCIALES

Facebook: Sabores del sol

Instagram: Sabores_del_sol art

WhatsApp: +52 919-168-7900